



L'INP-ENSA Toulouse & la Mission Agrobiosciences - ENFA

Elevage et société : apprivoiser les mutations

6 décembre 2011

Une table ronde conçue et animée par la Mission Agrobiosciences
avec le concours des élèves ingénieurs en 2^{ième} année de l'Ensat

Pensées comme des moments d'ouverture et de culture, ces tables rondes doivent permettre, par leur contenu, de réinterroger les savoirs, d'appréhender des approches autres que agronomiques (philosophiques, sociales, politiques, économiques...) et de placer les futurs agronomes en état de questionnement et de réflexion.

Après deux tables rondes, une en octobre 2011 consacrée au Changement du climat et climat du changement¹, l'autre en novembre à la souveraineté alimentaire², cette troisième rencontre s'est attachée à identifier les différents tournants dans la relation entre l'homme et l'animal d'élevage, à redéfinir les notions d'élevage et de productions animales et à envisager à quelles conditions cette activité, sous la pression de la consommation de viande au plan mondial, pourrait répondre aux critères du développement durable.

En voici retranscrit l'intégralité, sans oublier le débat très riche mené, en particulier, avec les étudiants de l'Ensat.

Mission Agrobiosciences
ENFA – BP 72638
31326 Castanet Tolosan
Tél. 05 62 88 14 50

Un document publié par la Mission Agrobiosciences, février 2012

¹ Télécharger sur le site de la Mission Agrobiosciences, le Cahier issu de cette table ronde et le débat qui a suivi avec les étudiants de l'Ensat : http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=3251

² Télécharger sur le site de la Mission Agrobiosciences, le Cahier issu de cette table ronde et le débat qui a suivi avec les étudiants de l'Ensat : http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=3297



De gauche à droite : Eric Baratay, Jocelyne Porcher, Jean-Paul Simier

► **Jocelyne Porcher**. Après avoir été élèveuse et technicienne agricole, elle est aujourd'hui chargée de recherches à l'Inra, et l'une des meilleures spécialistes sur la relation de travail entre éleveurs et animaux en élevage et dans les productions animales. Elle est également auteure de plusieurs ouvrages, dont le dernier : *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXI^e siècle*, (Editions La Découverte, 2011).

► **Eric Baratay**, professeur d'histoire contemporaine à l'Université Jean Moulin Lyon 3, il est spécialiste de l'histoire des relations hommes-animaux. Auteur de nombreux articles et ouvrages, dont : *Bêtes de somme : Des animaux au service des hommes*, (réédité à Point Histoire, Éditions du Seuil, 2011) et le dernier *Le Point de vue animal, une autre version de l'histoire*, Seuil, mars 2012.

► **Jean-Paul Simier** est agronome, économiste, directeur des filières alimentaires à l'Agence économique de Bretagne, et co-auteur du rapport Cyclope sur les marchés mondiaux (chapitre viandes), tous les ans, depuis plus de dix ans.

LA TABLE RONDE

En introduction. Traversé par de nombreuses critiques, l'élevage dit industriel est de plus en plus souvent décrié dans les sociétés occidentales... Impact négatif sur l'environnement, production de gaz à effet de serre, appauvrissement de la biodiversité... A cette batterie d'accusations, viennent se greffer de nombreuses controverses liées aux questions de sensibilité et de bien-être des animaux, sans oublier le rapport difficile que nourrissent les mangeurs contemporains à l'abattage (halal par exemple).

Il faut dire que les crises sanitaires récentes qui ont touché l'élevage (ESB, grippe aviaire...) ont fortement influencé les représentations des mangeurs et ont servi de révélateur aux importantes transformations du rapport des hommes à la nature et des mangeurs modernes à leurs aliments.

Dans ces conditions, qu'en est-il du devenir d'un élevage durable, pour les animaux mais aussi pour les hommes, dans nos sociétés et dans les pays en voie de développement, puisque la définition-même de l'élevage industriel est partielle et multiple, selon les époques et les régions du Monde ? Au-delà des questions agronomiques et économiques, quels sont les ressorts historiques, éthiques et mais aussi sociologiques à mobiliser ?

Les tournants dans les relations Homme/Animal

La Mission Agrobiosciences : Depuis la domestication, qui date de 10 000 ans, un lien étroit unit l'homme et les animaux. Toutefois, cette relation a connu plusieurs tournants. Pour rester en Europe on note que, étonnement, il y avait très peu d'animaux dans les campagnes avant le 18^{ième} siècle.

Eric Baratay : Une précision : il ne faut pas penser la relation entre l'homme et l'animal s'inscrit dans un avant et un maintenant : un avant immuable, où rien n'aurait jamais bougé, suivi d'une grande révolution dans les années 1950, jusqu'à nos jours.

En fait, l'histoire de l'élevage a sans cesse connu des mutations. A certaines périodes, il y a beaucoup d'animaux ; à d'autres, très peu. Je pense en particulier au Moyen-Âge central, du 10^{ième} au 13^{ième} siècles. Alors que la population augmente, le nombre d'animaux, lui, diminue pour cette simple raison : les gens mangeant essentiellement du pain, du blé, des céréales, il faut consacrer les terres aux cultures. Quand les famines et les disettes sont permanentes et les populations ont du mal à se nourrir elles-mêmes, vous comprendrez que nourrir, en plus, des animaux est extrêmement difficile. Cette question de l'alimentation est cruciale. On retrouve cette situation jusqu'au 19^{ième} siècle. Je cite souvent cette histoire d'un village des Alpes, vers 1830, où à la fin de l'hiver les habitants sont obligés de défaire leur matelas en paille, voire leurs toits de chaume, pour nourrir les bêtes parce que les granges sont vides.

L'élevage a donc connu des tas de mutations. Celui du 18^{ième} siècle n'a rien à voir avec celui du 19^{ième}. Par exemple au 18^{ième}, dans le bassin parisien, une famille de paysans sur trois ou quatre, seulement, possède un cochon. Les animaux ne sont pas élevés sur place, mais en troupeaux conduits pour plusieurs mois à la glandée par un berger, dans des forêts à 40-50 ou 100 km de là. Ces cochons évidemment ne rentrent pas le soir. Pour les vaches c'est pareil. Une bonne partie d'entre elles restent dans les landes des mois entiers.

Et lorsqu'on possède une vache pour la faire travailler, il est rare qu'on en tire le lait. L'élevage n'a donc rien à voir avec le nôtre, ni même avec celui du 19^{ième} siècle.

A l'échelle historique, le fait d'avoir de nombreux animaux dans la société est récent. Il a commencé au 18^{ième} siècle, avec la révolution agricole où les cultures plus intensives et productives permettent de libérer des terres pour les consacrer à l'élevage.

On imagine que cela va changer beaucoup de choses en matière d'élevage et de relations entre les hommes et les animaux. D'autant que le 18^{ième} est aussi la grande époque de la rationalisation, avec la naissance des écoles vétérinaires, des écoles agro et le règne de la mesure. L'animal devient une sorte de machine industrialisable...

Eric Baratay. C'est vrai, tout se met en place à cette époque-là. Mais, j'insiste, le phénomène fondamental reste que, la productivité augmentant en agriculture, des terres sont libérées pour nourrir des animaux. Là-dessus se greffent effectivement le développement de l'agronomie, de la zootechnie, la création, des écoles vétérinaires, etc.

Jusque-là, si on avait des animaux on devait le plus souvent les sacrifier à l'automne parce qu'on n'avait pas de quoi les nourrir pendant l'hiver. C'était une situation très différente de celle que l'on a connue à la fin du 18^{ième} où le nombre d'animaux explose littéralement, ce jusqu'en 1980. Durant ces deux siècles, le nombre des animaux connaît une montée régulière.

Les races d'élevage changent aussi. Des animaux sont importés de Chine, d'Angleterre ou d'Espagne. Ils sont croisés avec nos races, le cheptel évolue...

Eric Baratay. Oui, tous nos animaux changent au 19^{ième} siècle. Pas simplement les vaches, les cochons, mais aussi les chiens. La plupart des races de chiens sont récentes. Elles datent de cette époque, souvent même des années 1920. Idem pour les chats.

Le pure-sang est inventé au 19^{ième} siècle pour l'usage des nouvelles courses équestres. Et dans ce lot, on trouve évidemment la transformation des vaches, des cochons...

Auparavant, il existait des races régionales, qui n'étaient pas vraiment des races au sens où on l'entend. Il s'agissait d'animaux extrêmement divers dans leur forme, dans leur productivité, mais conservant un certain cousinage régional puisque la reproduction se limitait à l'échelle locale. A partir du 18^{ième} siècle, d'abord en Angleterre, puis en France, en Allemagne, etc., un nouveau type de race est inventé sur la base de critères physiques, et non de filiation régionale.

La plupart de ces races, toutes espèces confondues, sont inventées entre 1880 et 1920. Les critères sont ceux que l'on connaît aujourd'hui : un chien de telle race dispose de tels poils, de telle allure. Pareil pour les chevaux et les vaches.

Donc le cheptel que nous connaissons aujourd'hui est, comme l'élevage, extrêmement récent. A l'échelle historique, 150 ans ce n'est rien.

Ensuite, vous expliquez dans votre livre *Bêtes de somme* comment en s'enrichissant les hommes vont posséder de plus en plus d'animaux qui vivront à leurs côtés. Cette proximité transformera les paysages, notamment avec la construction des étables. Les bêtes seront très présentes dans les villes jusqu'au 20^{ième} siècle, dans les immeubles par exemple, et dans les foires et marchés qui se multiplient.

Puis, petit saut dans le temps, l'après-guerre voit une renaissance de l'élevage et, surtout, une explosion de la consommation de viande. A partir de là, notre regard sur l'élevage a-t-il changé ?

Eric Baratay. Après 1945, la situation est complexe, car le cheptel continue à augmenter tout en étant mis à l'écart. Cette séparation très forte n'existait pas au 19^{ième} où, au contraire, les animaux envahissent la place publique, dans les villages mais aussi les villes. Le 19^{ième} siècle voit donc la naissance des vacheries industrielles implantées en centre ville, car le lait frais doit être produit à proximité. Les vaches, mais aussi les chèvres, sont élevées dans les vacheries et n'en sortent pas. C'est une préfiguration des élevages industriels. Il s'agit de vaches souvent âgées, qui ne sont là que pour produire du lait. Il y a là une proximité très forte avec l'animal.

Après 1945 et jusqu'en 1980, les animaux ont été toujours plus nombreux mais de moins en moins visibles, principalement pour des raisons d'hygiène, mais aussi parce qu'avec la pasteurisation, le lait peut-être produit loin des villes. Le lien entre la civilisation urbaine et la

campagne est coupé d'une manière très forte. De la même façon, ce lien homme-animal est rompu dans les villages.

Au cours de ces quarante années (1940-1980), nous avons mangé de plus en plus de viande, alors que l'élevage et les abattoirs étaient évacués des villes. Dans cette période, nous avons donc consommé plus d'animaux, tout en nous éloignant d'eux.

On retrouve la situation antérieure au 19^{ième}, où relativement peu d'animaux peuplent les villes et les villages. On croit, par exemple que le chien est un animal très habituel dans les campagnes. C'est faux, car on n'a pas les moyens de les nourrir. Le chien de berger n'apparaît vraiment que dans la première moitié du 19^{ième}. Il remplace alors les enfants qui commencent à aller à l'école, et les hommes qui ont quitté la campagne lors de l'exode rural. Le chien que l'on croit être un animal éternel des campagnes n'y a en fait vécu qu'un temps très court – environ de 1850-1950, pour le chien de berger. Aujourd'hui, les chiens vivant dans les fermes sont des animaux de compagnie au même titre que leurs congénères urbains.

Jocelyne Porcher, est-ce que pour vous les Trente Glorieuses marquent un tournant particulier dans la relation entre l'homme et l'animal dans les systèmes d'élevage ?

Jocelyne Porcher. Pour compléter les propos de Eric Baratay, et pour montrer la proximité entre le 19^{ième} et le 20^{ième} siècle dans la transformation des rapports de travail aux animaux, je soulignerai la place de la zootechnie comme discipline scientifique au service de la transformation de l'élevage. En 1850, la zootechnie s'impose comme une discipline ancrée dans la biologie et l'économie. Elle transforme le sens du travail des paysans avec leurs animaux. Jusque-là, les animaux étaient plutôt des partenaires du travail des paysans. Les zootechniciens qui sont des agronomes, des vétérinaires conceptualisent ce rapport de travail aux animaux pour que l'élevage génère du profit. Ils insèrent le rapport de travail aux animaux dans le capitalisme industriel alors naissant.

Pour vous le tournant n'est pas lié à la taille industrielle des élevages ?

Jocelyne Porcher. Pour moi, le tournant dans la pensée du rapport de travail aux animaux est au milieu du 19^{ième} siècle, car c'est à cette époque que le travail avec les animaux, qui comporte de multiples rationalités, est ramené à une seule rationalité : produire pour faire du profit. Ce profit échappe aux paysans eux-mêmes puisqu'ils se retrouvent insérés dans un système, entre un amont et un aval.

Quand on lit les zootechniciens du 19^{ième} et les modernisateurs de l'après-guerre, on s'aperçoit qu'ils disent la même chose : il faut moderniser parce que le progrès scientifique va de pair avec le progrès social. C'est exactement ce que disent à la fois René Dumont et Edgar Pisani, après la guerre, et André Sanson, un zootechnicien du 19^{ième}.

Vraiment, la rupture est là, parce que l'élevage se fait également avec la tête. La manière dont on pense les animaux aujourd'hui découle directement de celle qui a été imposée aux paysans au 19^{ième}. Et cette transformation, qui s'est réalisée par le capitalisme dans la violence, marque encore aujourd'hui notre rapport aux animaux qui est extrêmement violent.

Dans son livre Eric Baratay raconte combien le rapport aux animaux a toujours été plus moins violent, voire cruel au travers de certains jeux. Finalement, le rapport à l'animal n'a t il pas toujours été plus ou moins violent ?

Jocelyne Porcher. Pour ma part, je parle de l'élevage en tant que rapport de travail productif aux animaux. Même si l'organisation du travail industriel est d'une cruauté et d'une violence inouïes, les éleveurs ont un rapport pacifié à leurs animaux pour la majorité d'entre eux. Le rapport que nous avons avec les animaux est à l'image des rapports sociaux à un moment donné.

On peut peut-être parler d'une violence économique et d'une perte de sens du métier.
Jocelyne Porcher. Oui au 19^{ième}, les paysans ont été dépossédés de la pensée de l'élevage qui a été donnée aux industriels et aux banquiers.

L'élevage et les productions animales

Venons en à aujourd'hui. L'élevage industriel, qu'est-ce que cela veut dire ? Existe-il une définition précise ? Cela correspond-il à un seuil quantitatif, à une manière de travailler ?

Jean-Paul Simier. Eric Baratay a donné un point de vue historique, Jocelyne Porcher, plutôt philosophique. Je voulais en apporter un davantage géographique.

Nous avons été très eurocentrés. Nous venons de décrire une évolution très techniciste qui nous a menés jusqu'à l'élevage d'aujourd'hui, dans les pays développés. Mais n'oublions pas que l'élevage existe tout autour de la Terre et sous des formes très diverses.

D'abord, l'élevage est totalement marginal sur toute une partie de la planète. Historiquement, il s'agit des sociétés asiatiques. Jusqu'en 1870, l'Empereur du Japon interdisait la consommation de viande bovine. N'empêche, le Japon est devenu l'un des premiers importateurs de viande bovine au monde. Ce marché est très actif car le Japon est devenu un pays développé. La civilisation chinoise, la civilisation indienne, les paysans d'Afrique font de l'agriculture mais peu d'élevage. Aujourd'hui, où se développe l'élevage industriel ? Dans les pays dits émergents, et particulièrement dans les pays asiatiques.

Autre type d'élevage, l'élevage pastoral bien connu en Europe, mais aussi en Méditerranée, en Afrique, et dans un certain nombre de régions du monde. Là, le statut de l'animal est parfois très sacralisé. Je pense en particulier aux Peuls ou à certaines tribus africaines pour lesquelles posséder du bétail représente une marque de richesse, pas une distinction économique. On y sélectionne, encore aujourd'hui, les animaux sur le pelage, la forme des cornes. Et cela n'est pas marginal.

Vient ensuite l'élevage européen, marqué par la technique certes, mais surtout par la proximité entre l'agriculture et l'élevage. Car pour faire de l'élevage, il faut avoir des animaux et pour en élever beaucoup, encore faut-il pouvoir les nourrir, comme l'a indiqué Eric Baratay. C'est un trait de distinction de l'élevage européen.

Quatrième et dernier type d'élevage. Aujourd'hui, les grands pays producteurs de viande sont les Etats-Unis, l'Amérique du Sud et l'Océanie. Ces pays pratiquent ce que j'appelle l'élevage de conquête, ou de défrichement, développé par les Européens après qu'ils aient chassé les populations locales³, et à grand renfort de défrichement. C'est l'exemple actuel du Brésil et de l'Amazonie, qui n'est qu'une répétition de l'histoire depuis les conquêtes. Ces élevages sont plutôt grands, mais pas forcément industriels, à l'image des latifundia sur lesquels paissent de grands troupeaux de ruminants. Ou alors, très industrialisés, pour les poulets et les porcs.

Il est important, dans cette discussion, d'avoir une vision géographique et globale de la situation, parce que le rapport entre l'homme et l'élevage est aujourd'hui percuté par la mondialisation.

En Europe, nous nous posons des questions légitimes. Je pense que l'animal n'est pas une machine, comme le disait Descartes. Reste que dans nombre de pays, en particulier émergents, le développement de l'élevage se veut purement économique, industriel, techniciste. L'animal y est considéré comme un outil de production, au sens décrit par Jocelyne Porcher.

³ A ce sujet, lire le Cahier « La souveraineté alimentaire sous le régime de nouveaux scénarios ». Il y est notamment question de l'appropriation des terres et du développement des latifundia
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=3297

Vous dites qu'il existe une typologie de modèles d'élevage différents qui, du coup, confèrent un statut différent à l'animal et à la relation homme/animal. Quid de l'élevage industriel ?

Jean-Paul Simier. Qu'est-ce que c'est l'élevage industriel ? Est-ce un élevage intensif ? L'étymologie n'est pas la même. Dans l'acception courante, « élevage industriel » s'emploie pour les productions hors-sol, principalement de poulets ou de volailles. Les animaux ne sortent pas, leur lien au sol est très réduit, les bâtiments sont de grande taille... Sauf que grande taille n'est pas synonyme d'industrielle. Par exemple, l'Australie compte des troupeaux de moutons immenses. Les éleveurs doivent même se déplacer en hélicoptère ! Mais pour moi, il ne s'agit pas d'élevage industriel mais d'élevage de rente, d'espace. Cela pose peut-être d'autres problèmes. L'élevage industriel c'est, comme l'a dit Jocelyne Porcher, la technicisation du rapport entre l'homme et l'animal.

Cette évolution est concomitante à l'avancée de la science. A partir du 18^{ième} siècle, la sélection des races commence à être fixée, en premier lieu par les Britanniques. D'ailleurs, de nombreuses races britanniques sont alors croisées avec des françaises. Des livres de races, des herd-books⁴ (un terme encore utilisé aujourd'hui) sont établis. Dans cette nouvelle rationalité, l'alimentation des animaux ne s'ajuste plus à la seule disponibilité naturelle des cultures ou des fourrages mais dépend d'un calcul savant des rations animales.

Pour revenir à l'élevage industriel, en Angleterre dès la fin du 19^{ième} siècle, les porcs commencent à être nourris avec des résidus industriels de malterie ou d'autre manufacture. Aujourd'hui encore, on reproduit ce type de schémas en alimentation animale. Ainsi, la Bretagne dispose de filières très organisées, important du soja du Brésil, du blé du bassin parisien... Le tout est mélangé dans une fabrication industrielle pour les animaux. Vient ensuite l'organisation spatiale, physique. Les animaux sont logés dans des bâtiments équipés à cet effet, d'abord de petites tailles puis de plus en plus grande taille. Du coup, il faut gérer les excréments – des fosses à lisier, des fumières par exemple-, alors qu'avant la nature s'occupait de digérer tout cela. Enfin, il faut organiser la transformation industrielle. Car on parle de l'élevage mais, à mon avis, le grand changement tient en l'approche purement mécaniste de l'abattage. Je rappelle qu'Henri Ford, qui a créé les usines automobiles aux Etats-Unis, disait avoir imaginé les usines après avoir visité les abattoirs de Cincinnati. Dans cette vision industrielle, on fabrique une voiture avec des pièces, comme on défait le corps d'animaux. Non seulement, il faut tuer l'animal mais aussi le saigner, le couper en deux, en quartiers, le désosser, parer les morceaux, enlever la graisse, le cerveau, etc.

Quelle différence faites-vous entre l'élevage, l'élevage industriel et les productions animales ?

Jocelyne Porcher. Déjà le terme « élevage industriel » ne veut rien dire : si on est dans l'élevage, on n'est pas dans l'industrie, et si on est dans l'industrie on n'est pas dans l'élevage. Pour moi, ces deux mots sont antinomiques. Il est embêtant de discuter d'élevage industriel, et de ce qu'on pense mettre derrière avec ce terme-là, parce que cela fausse tout.

L'élevage offre un rapport de travail aux animaux qui a de multiples rationalités. Dans mes livres, j'ai montré que la rationalité relationnelle était essentielle, c'est-à-dire le lien à l'animal affectif, intersubjectif, etc. Il fonde l'élevage sur le long terme, et depuis le néolithique, voire peut être même depuis Neandertal.

En revanche, les productions animales consistent en un rapport de travail aux animaux fondé sur la seule rationalité technico-économique qui a émergée au 19^{ième} et dont la visée est purement instrumentale et économique. Elle réduit l'animal soit à un outil, soit à un produit. Voilà pourquoi je n'oppose jamais élevage et élevage industriel, ce dernier étant un non-sens d'un point de vue sémantique.

Il y a l'élevage, un rapport de travail aux animaux situé historiquement, dans un fil de la relation entre les hommes et les animaux. Et il y a les productions animales, fondées sur la rationalité économique et la captation du profit tiré du corps des animaux, qui n'ont que 150

⁴ Registre sur lequel figure la généalogie des races bovines. *Herd* signifie troupeau en Anglais.

ans. Côté positif de l'histoire : les productions animales ayant démarré avec le capitalisme industriel, qui est situé dans le temps, ne sont pas une fatalité. Ce rapport imbécile, cruel et vulgaire aux animaux peut cesser. Le risque serait de jeter le bébé avec l'eau du bain, de jeter l'élevage avec les productions animales. C'est pourquoi il est très important de distinguer les deux et de réfléchir à la richesse de l'élevage.

La production de viande est-elle le moteur principal de l'élevage, aujourd'hui dans le monde ? Par exemple, la production laitière en est-elle une part résiduelle ?

Eric Baratay. Au départ, en Europe, on n'élève pas des animaux pour leur viande, mais pour le lait. Aujourd'hui, à l'échelle mondiale, je ne pense pas que la viande soit en tête.

Car, attention, il ne faut pas confondre le modèle occidental avec le modèle mondial. La production de viande est un phénomène très récent. Il ne faut pas croire qu'on mange de la viande depuis toujours. Souvent, on entend dire que l'homme est un carnivore. Cela est théorique. Jusqu'au 19^{ième} siècle, la plupart des gens ne mangent pas ou très peu de viande. Un Grec de l'Antiquité en consommait à peu près 2kg par an. Autrement dit, c'est un végétarien qui, de temps en temps, mange de la viande. Ce n'est pas du tout pareil. Je pense que la vraie raison qui explique cette explosion de production et de consommation de viande réside dans la transformation de l'élevage en productions animales. Parce que l'animal est transformé en production sur pattes.

Qu'en est-il des bêtes de somme, puisque c'est le titre de votre ouvrage. ?

Eric Baratay. Il y a des bêtes de somme en Europe environ jusqu'aux années 1940. Elles ont disparu maintenant, mais elles sont encore très présentes, voire majoritairement, sur les autres continents. Jusqu'au 19^{ième} les animaux ne sont pas utilisés pour produire de la viande ou du lait, mais avant tout pour travailler. Les gens se servent des rares vaches, chevaux ou ânes qu'ils possèdent pour travailler, pour tirer l'araire... Ce n'est qu'au début du 19^{ième} que les animaux sont spécialisés soit en production laitière, soit en production de viande par exemple pour les bovins.

Jean-Paul Simier. Fait-on du lait ou de la viande ? Il faut rappeler le rôle important que joue l'animal, encore de nos jours, dans des fonctions non alimentaires, notamment en dehors de l'Hexagone. Et elles sont multiples.

La traction animale. Aujourd'hui, 2 milliards d'humains sont paysans, cultivateurs. Sur ces 2 milliards, plus de 1,5 milliard travaillent la terre à la main, avec un simple instrument, une bêche, une houe... 300 à 400 millions travaillent avec des animaux, essentiellement des bovins, des buffles, des zébus à Madagascar.

La culture attelée est déjà un grand progrès et reste, aujourd'hui encore, le défi d'un grand nombre d'agronomes dans le monde, pour la libération de l'homme et surtout des femmes qui sont très présentes dans les champs. Enfin, le tracteur concerne 30 ou 50 millions de paysans dans le monde. C'est une minorité.

Les matériaux. La viande de mouton est un sous-produit de la laine dans les élevages de Mérinos, notamment en Australie, bien que cela soit moins vrai avec la concurrence des laines et des textiles synthétiques. Autre exemple, le cuir sert à fabriquer des chaussures en Europe...

Les sources d'énergie. En Inde, on brûle les bouses des animaux. Un bel exemple de développement durable où l'élevage est intégré, alors qu'il est de plus en plus désintégré sur une fonction spécifique.

Les fertilisants. Je travaille en Bretagne sur les questions des pollutions agricoles, en particulier par les déjections animales. Paradoxe : on utilise de plus en plus d'azote de synthèse issu des énergies fossiles alors que, lorsqu'il est bien géré, l'élevage produit d'excellents fertilisants. Est-ce vraiment raisonnable ?

Enfin les fonctions alimentaires, qui sont assez récentes et de plus en plus découplées. Je ne suis pas historien, je travaille sur une petite période d'observation. En 25 ans, j'ai vu une

accélération fulgurante de la spécialisation de l'élevage. Par exemple, depuis l'après-guerre, les troupeaux de bovins européens produisaient traditionnellement à la fois du lait et de la viande. Aujourd'hui, la fonction est toujours liée, mais elle est de plus en plus découplée. Les producteurs de lait sont hyper-spécialisés sur des races très particulières type Holstein, qui ne sont pas reconnues pour leurs qualités bouchères.

Il s'opère donc une séparation progressive entre les troupeaux laitiers et les troupeaux allaitants, ce sur une très courte période. A partir des années 70-80.

Pouvez-vous nous donner quelques chiffres repères sur la production mondiale des viandes. Comment, au fil des grandes régions du monde, évolue le marché des viandes ?

Jean-Paul Simier. Sur une courte période, depuis les années 50, c'est impressionnant. La production mondiale de viande a été multipliée par 6, en 60 ans, passant de 46 à 286 millions de tonnes. Et sur les 20 dernières années, elle a doublé. Clairement, le processus s'est accéléré.

Quand j'ai commencé à m'intéresser à ces sujets au début des années 80, les viandes concernaient les pays dits développés : l'Europe, les Etats-Unis, certains pays asiatiques, l'Australie, l'Océanie. Aujourd'hui, cette production est devenue majoritaire dans les pays dits en développement, en particulier les pays émergents, notamment les pays asiatiques dont la consommation de viande progresse très fortement.

A l'échelle de l'humanité, c'est énorme, car pour produire toute cette viande, des milliards d'animaux sont nécessaires. Aujourd'hui, les Chinois consomment en moyenne 40 kg de viande par habitant et par an. Les Indiens 5kg. Eric Baratay dira qu'ils sont quasi-végétariens. Reste que ceci est en train de changer très vite. L'Inde est le 3^{ème} exportateur mondial de viande bovine. Je n'y aurai jamais cru, sachant que leur religion leur interdit d'en manger.

Par ailleurs, toujours plus de nourritures végétales sont nécessaires pour produire ces viandes de plus en plus blanches. A l'origine, la demande allait plutôt vers des viandes de ruminants du bœuf, du mouton, des chèvres... nourris avec du fourrage grossier. Aujourd'hui, la majorité des viandes, à l'échelle de la planète, sont pour l'essentiel le porc et la volaille nourris aux grains (blé, soja...). Avec cette conséquence : la moitié des grains produits sur Terre sont mangés par les animaux. Or selon la FAO, d'ici 20 à 30 ans, la production mondiale de viande devrait encore doubler. Imaginez le cycle que cela va enclencher non seulement pour la production de viande, mais aussi pour la demande en grains et la pression que cela suppose sur les surfaces agricoles.

Eric Baratay. Un peu comme la voiture, la consommation de viande est une sorte de révélateur de la modernisation, mais la tendance n'est pas générale, ni unilatérale. Alors que cette consommation monte dans les pays dits émergents, elle stagne voire diminue dans les pays industriels. C'est très net dans les pays anglo-saxons qui connaissent un fort développement du végétarisme. Regardez les nouvelles générations, les 15-25 ans. En Angleterre, en Allemagne, aux Etats-Unis, au Canada, le végétarisme s'y développe à une allure dont on n'a aucune idée en France. Notre pays est encore à part sur ce sujet. Les tendances sont complexes.

Jocelyne Porcher. Une petite précision. On parle de viande comme si un bœuf Salers et une volaille de 21 jours c'était la même chose. Evidemment, la viande dont la production est en expansion est ce produit industriel issu des productions animales, alors que la viande de qualité issue de l'élevage, elle, a tendance à chuter. Cette débauche des productions animales n'est pas de la viande, mais de la matière animale. Une productrice de ce genre de volailles m'a d'ailleurs dit : « Un poulet qui a 24 jours, je n'en mange pas. Autant manger la farine directement. »

L'élevage, l'éthique et le développement durable

Aujourd'hui, une critique assez radicale de la consommation de viande émerge dans certains pays occidentaux. Des personnalités appellent à des « journées sans viande », notamment au nom de la lutte contre la faim ou la malnutrition dans le monde.

Quand on vit dans un pays en développement, la transition alimentaire passe-t-elle obligatoirement par un bol alimentaire plus carné ou pas ? Ou, s'agit-il d'une transposition de notre propre modèle ? La sécurisation alimentaire des populations en développement passe-t-elle par le développement de la production de viande ? Sachant aussi que la viande n'est pas un aliment tout à fait comme les autres : elle bénéficie d'une charge symbolique importante, joue le rôle de marqueur social, identitaire...

Eric Baratay. Tout le monde fait comme s'il existait un parallèle entre les pays européens anciennement développés et les nouveaux pays qui suivent notre modèle au niveau énergétique, des voitures, des modes de vie et de consommation, jusqu'au chien de compagnie ! Sur le modèle occidental, de plus en plus de chiens de compagnie peuplent les villes chinoises. Les Chinois arrêteront certainement un jour de manger du chien.

Jocelyne Porcher. Ce développement exponentiel de la production de viande, de la production d'animaux, va de pair avec un développement exponentiel de la destruction. Désormais, les animaux sont détruits tout aussi vite qu'ils sont produits. Si la matière animale n'est pas conforme, ils sont massacrés sans tenir compte du fait que ce sont des animaux. Je renvoie à ce qui s'est passé en Corée du Sud, au printemps 2011, et qui n'a pas fait la Une des médias. Une horreur.

Suite à une épidémie de fièvre aphteuse, les Coréens ne pouvant plus exporter ont décidé de massacrer quasiment tout leur cheptel, 3 millions d'animaux. Ils ont creusé des fosses immenses, balancé les cochons vivants⁵ dedans, qu'ils ont recouvert avec des pelleteuses. Quid de la relation morale aux animaux ?

On est là dans le vif du sujet de ce que sont devenues les productions animales. Le but n'est pas de nous nourrir, mais de faire de l'argent. Et quand l'argent échappe, cette matière animale est détruite. Pire, dans ces épisodes sanitaires, l'un peut être le moyen de l'autre. Ainsi, la grippe aviaire peut servir à restructurer le système avicole d'un pays, à déloger les paysans et à installer un système industriel.

Jean-Paul Simier. L'histoire de la Corée serait un sujet en soi. On a agi de la même façon en Europe au moment de la crise de la vache folle, en 96-97, et cela a beaucoup choqué nos contemporains. Derrière la Corée, se jouent de nombreux enjeux géopolitiques : l'éradication du cheptel national pour raison de fièvre aphteuse va permettre de négocier plus facilement l'ouverture des frontières coréennes dans le cadre de l'OMC, notamment à la viande américaine, du fait d'une insuffisante production nationale.

Sans porter de jugement, je reste très étonné de la dynamique de développement de cette production. Dans de nombreux pays en voie de développement, il s'agit pour les nouvelles classes moyennes d'accéder à des types de consommation identiques à la nôtre. Il y a un appétit pour ces produits, en particulier pour la viande. Ce fait géographique est accentué par la mondialisation des savoirs, des idées, des cultures, par une sorte de nivellement des pratiques. Le Chine est le pays qui ouvre le plus de KFC. C'est un phénomène lié au développement. Mais il faut rappeler aussi que, avec 110 kg par personne et par an, l'Américain est le premier consommateur de viande au monde. Le Français se situe autour de

⁵ Lire sur le Journal de l'environnement : *Fièvre aphteuse en Corée: l'épidémie s'étend, le scandale aussi* (12 avril 2011) <http://www.journaldelenvironnement.net/article/fievre-aphteuse-en-coree-l-epidemie-s-etend-le-scandale-aussi.21923>

80 kg, et la tendance est à la baisse. Si tous les humains consommaient comme les Américains, ce ne serait pas durable.

Concernant les symboles, viande en latin, c'est *vivenda* (ce qui sert à la vie). Je n'engage pas le débat avec Jocelyne Porcher pour savoir si la production dite industrielle est bien de la viande ou pas. Reste qu'il s'agit d'un produit très particulier, qui connaît des prescriptions religieuses, même si on les a un peu oubliées dans nos sociétés sécularisées. Prenez le carnaval⁶, qui vient de l'italien *carne levare* (enlever la viande) : la viande est licite avant le Carême puis, pendant 40 jours, elle ne l'est plus. Tout le monde connaît la prescription du halal⁷ dans le monde musulman, mais aussi les types d'animaux qu'on ne doit pas manger, dont les porcs⁸. Ou encore le casher, dans la religion juive.

Sur ce point, je rejoins Jocelyne Porcher : ce que l'homme avait inventé dans ces prescriptions anciennes, la civilisation moderne l'a un peu oublié. On mange aujourd'hui de la viande comme n'importe quel aliment. Or ce n'est pas un aliment ordinaire. Peut-être est-on en train de le redécouvrir dans des mouvements consuméristes ou chez des militants environnementalistes. Le livre du romancier américain Jonathan Safran Foer, *Eating animals*, traduit en français par *Faut-il manger les animaux*⁹ est un ouvrage assez particulier... Mais je vous incite à le lire, car il pose des questions essentielles sur la façon dont nous nous comportons avec les animaux dans les élevages, dans les abattoirs. Nous ne sommes pas obligés de faire n'importe quoi.

Donc, on ne peut pas dire que manger davantage de viande soit nécessaire pour la sécurisation alimentaire. Mais vous avez l'air de dire que les pays en développement suivent un peu bêtement notre modèle.

Eric Baratay. Il existe plusieurs modèles. Prenez les Asiatiques. Ils ont un modèle totalement différent du modèle occidental, ce dernier s'orientant davantage vers le végétarisme.

Jocelyne Porcher. En fait, la question est « comment circule l'argent ? » Dans les pays émergents, il circule par la viande, par l'agriculture industrielle. Chez nous, à cause de sensibilités nouvelles, cela est en train de changer, mais cela ne veut pas dire que l'argent ne circule pas par la viande. La preuve, un livre tel que celui de Jonathan Safran Foer prône le végétarisme, sans faire la différence entre l'élevage et les productions animales. Avec cette conséquence : le développement des biotechnologies telles que la viande in vitro et les milliards de profits potentiels qui sont derrière. Il ne faut pas penser cette histoire de nos relations avec les animaux en dehors du capitalisme industriel et financier.

La question de la libération animale, de la promotion du végétarisme, etc. vont de pair avec les biotechnologies qui tentent de remplacer la matière animale industrielle par de la matière animale issue de cultures cellulaires, destinée à une consommation de masse pour les couches populaires. Et les enjeux financiers sont réellement énormes.

Je n'ai rien contre le végétarisme, mais il ne prend pas en compte le fait que manger un cochon cul noir limousin abattu à deux ans et un porc de 5 mois issu du système industriel, c'est très différent pour l'esprit, pour le corps, pour l'animal. En remplaçant cette production industrielle par de la viande in vitro, on va provoquer aussi la disparition du cochon cul noir.

⁶ Lire sur le site de la Mission Agrobiosciences : « Pêché de chair : du carême aux jeûnes modernes. », une chronique de Valérie Péan. http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2613

⁷ Lire sur le site de la Mission Agrobiosciences : « Halal : fausses polémiques ou vrais symptômes ? », une interview de Florence Bergeaud-Blackler, sociologue. http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2878

⁸ Lire sur le site de la Mission Agrobiosciences : « Interdits alimentaires : aux tables de la loi. », une interview d'Olivier Assouly, professeur de philosophie. http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2563

⁹ Edition originale chez Little, Brown and Company, en 2009. Aux éditions de l'Olivier pour la version française, en 2010.

Poussons le scénario jusqu'au bout. Si on cessait l'élevage, que se passerait-il ?

Eric Baratay : Couramment, le discours des scientifiques défend l'idée que nous avons besoin de viande. Or, la consommation de viande est avant tout une question culturelle et non de protéines. Manger de la viande n'est pas un acte anodin. Cela a été entouré très longtemps de prescriptions, que nous avons encore pour partie. La distinction entre viande et poisson est encore très forte, par exemple. Sous prétexte que le poisson n'a pas de sang, qu'il ne crie pas, qu'on le connaît mal, qu'il est froid... culturellement, ce n'est pas de la viande. Aujourd'hui les restaurants proposent aux clients de la viande ou du poisson – on n'aurait pas vu cela il y a trente ans-, comme s'il s'agissait de deux produits différents. Pour un scientifique, il s'agit de protéines animales dans les deux cas.

Alors, dire qu'une consommation de viande croissante dans le Monde se fait pour des raisons de sécurité alimentaire, de protéines, n'est pas une explication. Les raisons sont culturelles au sens large (marqueur social...).

Inversement, si les pays occidentaux développés mangent moins de viande, c'est également pour des raisons culturelles. Parlons du végétarisme : derrière ce mot, il existe 36 pratiques et pensées différentes. Entre le végétarisme de l'Antiquité, celui du 18^{ième} et les nôtres, mus essentiellement par le respect des animaux, on est dans des mondes totalement différents.

Le végétarisme se développe, en grande partie, dans nos pays en réponse à la question du bien-être animal (BEA). Ce n'était pas du tout le cas au 18^{ième} ou au 19^{ième} siècle, où le végétarisme se pratiquait dans une logique de purification, de santé personnelle. De la même manière, le carême visait à se libérer de la terre, de la lourdeur, du péché. On ne mangeait pas de viande car, symboliquement, l'animal est l'être animé le plus proche de la terre. C'est celui qui conduit vers le péché, parce que cet être jugé totalement matériel, supposé ne pas avoir d'esprit, est considéré comme attirant l'homme vers la terre, comme lui faisant oublier le ciel et Dieu par les plaisirs de la chair qu'il suscite !

Les Grecs de l'Antiquité mangeaient très peu de viande - environ 2 kg par an – issue d'animaux sacrifiés d'une manière très particulière. Car l'animal était considéré être très proche des humains.

Jocelyne, que pensez-vous de la sensibilité au bien-être animal ?

Jocelyne Porcher : Il y a un lien très fort entre la condition humaine et la condition animale. Certes, il y a la problématique scientifique du BEA. Mais dans les systèmes industriels, aux côtés des animaux, travaillent des gens. J'ai travaillé dans une porcherie industrielle. Les cochons vivent dans le noir, la poussière, le bruit et le stress... et les humains tout autant ! D'ailleurs, ils développent le même genre de maladies.

La problématique scientifique du BEA émerge dans les années 70-80, en réaction au traitement industriel des animaux. Il y avait à cette époque une double critique, portée à la fois par des biologistes tels que Robert Dantzer¹⁰, qui a été pionnier en la matière, et par des sociologues, des anthropologues, comme Michèle Salmona¹¹, qui étudient les conditions de vie et la souffrance des travailleurs dans ces systèmes.

Puis, progressivement, la problématique du BEA a évacué l'humain. Elle a été prise en main par des biologistes, pour devenir de la biologie du comportement. Résultat après 30 ans de financement et de millions investis dans cette problématique, cela a empiré.

Avant, les animaux souffraient parce qu'ils étaient brutalisés, tapés, insultés. Aujourd'hui, on ne leur crie plus dessus, on les frappe moins, mais le système est devenu impitoyable. Avant, dans la porcherie où je travaillais, il y avait une infirmerie. Aujourd'hui il n'y en a plus.

¹⁰ Lire sur le site de la Mission Agrobiosciences, le Cahier de la conférence-débat « Le bien-être des animaux d'élevage », avec Robert Dantzer, docteur vétérinaire, 2002 http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=984

¹¹ Lire sur le site de la Mission Agrobiosciences « Les champs de la détresse », par Michèle Salmona, enseignante en psychologie du travail. (2003)- http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1013

L'animal est malade, il ne réagit pas à une ou deux piqûres d'anti-inflammatoire ou d'antibiotique ? Il est jeté. La destruction va de pair avec la production.

Pour moi, la problématique du BEA ne sert qu'à favoriser l'acceptabilité sociale des filières industrielles. D'ailleurs, cela marche, puisque Mc Donald's et KFC brandissent le BEA pour verdifier leur image et en faire un vecteur de communication... Il existe une collusion forte, implicite ou non, entre l'agro-industrie et de nombreux chercheurs qui travaillent sur le BEA.

En même temps, le modèle intensif ne commence-t-il pas à connaître des limites, et la préoccupation du BEA n'a-t-il pas joué en la matière ?

Jean-Paul Simier : Avant tout, j'essaye de comprendre ce qu'il se passe. Je ne sais pas si c'est bien ou mal. Ce que je constate, c'est qu'il y a une propagation très forte de la consommation de protéines animales sur la planète et je pense que c'est plutôt inquiétant, car ce n'est pas forcément durable en termes de pression sur les territoires. Nous n'avons pas besoin de manger 80 kg de viande par an et par habitant. 50 suffisent, à mon avis.

Mais les pratiques sont encore plus brutales dans les pays émergents. Je discutais récemment avec la firme agroalimentaire américaine Alltech, qui développe l'élevage industriel sur toute la planète. Soyons réalistes : son beurre, elle le fait dans les pays émergents. Son pays de Cocagne, ce n'est pas l'Europe, mais le Brésil, 1^{er} producteur et exportateur mondial de viande, les Etats-Unis et surtout la Chine, l'Ukraine, etc. Des pays où s'installent des porcheries comptant de 5 000 à 10 000 truies.

A partir du moment où nous consommons de la viande, je ne vois pas au nom de quoi nous demanderions aux Chinois d'en manger moins que nous. Et puisqu'il y a une pression pour accéder à ces produits, il faut inventer des systèmes produisant beaucoup plus.

Je vais peut-être choquer, mais l'intérêt de l'élevage intensif et industriel est de produire beaucoup, en comptant avec les biotechnologies qui, demain, permettront de polluer beaucoup moins, de retraiter les excréments, les cadavres d'animaux, etc. Il est possible d'inventer des usines à cochon totalement propres avec des coefficients de transformation très élevés et peu d'émission de gaz à effet de serre, comme il en existe déjà en Arkansas, en Iowa et dans les pays asiatiques. Ce n'est peut-être pas éthiquement ni socialement souhaitable, mais l'esprit humain n'a pas de limites... Même si « science sans conscience n'est que ruine de l'âme »¹².

N'y a-t-il pas une autre tendance, celle de la division internationale du travail ? La France protégerait son environnement, ne garderait que quelques élevages extensifs pour faire « joli » dans le paysage, mais importerait la viande dont elle a besoin de pays émergents, en évitant d'aller regarder de trop près les conditions d'élevage et de travail sur place...

Jean-Paul Simier : Oui. Je travaille aussi sur les politiques agricoles, dont la PAC, mais aussi sur l'OMC. Je considère que mettre en concurrence l'ensemble des agricultures du monde relève de la folie. C'est pourtant ce qu'on fait depuis une vingtaine d'années... Du coup, nous avons davantage intérêt à importer du soja du Brésil pour nourrir les porcs aux Pays-Bas ou en Bretagne, que de lier les élevages au territoire.

En même temps, je trouve que la législation sur le BEA en Europe n'est pas inintéressante : on ne fait plus n'importe quoi comme dans bien d'autres pays du Monde. En 2013, il sera interdit de laisser en stalles les truies gestantes¹³. C'est un changement considérable : il va falloir changer tous les bâtiments, ce qui va coûter des millions d'euros. Je ne suis pas sûr que

¹² François Rabelais, *Pantagruel*, 1532.

¹³ A partir du 1^{er} janvier 2013, toutes les stalles existantes pour les truies doivent avoir été supprimées. Les truies doivent être gardées en groupes après les quatre premières semaines de gestation. Une semaine avant la date prévue de mise-bas, les truies peuvent être gardées dans une cage de mise-bas. Lorsqu'elles sont gardées individuellement parce qu'elles sont malades ou blessées, les truies doivent avoir assez d'espace pour se retourner sur elles-mêmes et pour se coucher confortablement. Les sols en caillebotis total sont interdits : une partie (1,3 m²) de l'espace au sol occupé par la truie doit être plein (non ajouré).

tous les éleveurs s'exécutent... La législation sur les poules en cage¹⁴ entre en vigueur le 1er janvier 2012. Dans le même temps, le commerce international autorise l'arrivée de produits venant du monde entier sans aucune contrainte. Il y a là une hypocrisie du législateur européen.

Quelle conclusion prospectiviste adresseriez-vous aux étudiants présents, futurs ingénieurs agronomes, sur les changements d'approche qu'ils vont devoir gérer ? Par exemple, cette viande artificielle, c'est de la SF ?

Jocelyne Porcher : Pas du tout. Mc Donald's se moque que la viande vienne d'animaux ou pas. Au contraire, ces industriels ont intérêt à prendre un matériau affectivement neutre, y compris sanitaire. La viande in vitro n'est plus du tout de la SF. Cela a énormément avancé techniquement. A mon avis, elle sera présente dans les linéaires d'ici une dizaine d'années. D'où l'intérêt de ne pas confondre élevage et productions animales. L'élevage n'a pas pour but la production de viande, mais la vie en commun avec les animaux. Le revenu, la production ne sont qu'un moyen de la relation, qui a été réduite par le capitalisme financier à la production de matière animale. Mais la question est : pourquoi vit-on avec les animaux ? Un éleveur aime à penser que l'animal est bien avec lui. Cela permet de repenser cette relation, donc de faire produire autre chose à l'animal, notamment du service.

Eric Baratay : Je suis d'accord avec Jocelyne Porcher : la viande synthétique est un scénario probable. Ce qui signifie que le nombre d'animaux domestiques va chuter fortement et que nous pourrions considérer différemment ceux qui restent.

Concernant les étudiants, je veux leur dire qu'en matière d'agriculture et d'élevage, il faut porter une attention particulière aux dimensions culturelles, ne pas s'arrêter aux seules données scientifiques. Le raisonnement scientifique s'inscrit dans une époque donnée. Il est donc, lui aussi, lié à la culture qui aide à penser l'élevage.

Jean-Pierre Simier : Pour ma part, j'insisterai sur le rôle de la consommation. Ses modèles façonnent les modèles de la production. Personne n'est obligé d'acheter de la viande un pistolet sur la tempe ! Ensuite, j'insisterai sur la diversité des élevages. Au cours de cette table ronde, nous avons forcé le trait sur un type d'élevage, mais il en existe de nombreux autres sur la planète, dans les zones arides ou dans nos montagnes, où l'animal aux côtés du berger ou du nomade offre des fonctionnalités autres qu'alimentaire.

Je dirai aux étudiants, que le rapport entre sciences et société compte énormément. L'ingénieur agronome travaille sur des systèmes très complexes, en rapport avec le vivant, la nature et les territoires. Tout cela est compliqué.

¹⁴ Une directive européenne adoptée en 1999, prévoit l'interdiction des cages de batterie conventionnelles à partir de 2012. Les cages « aménagées » resteront en revanche autorisées : elles apportent quelques rares améliorations (perchoir, litière, nid artificiel), mais ne représentent qu'une évolution limitée et très relative pour le bien-être des poules. En effet, l'espace à la disposition de chaque oiseau demeure à peine plus grand qu'une surface de papier A4 (750 cm², soit à peine plus de la surface d'une carte postale de gagné sur les cages précédentes).

LE DEBAT

Du non-sens de l'abattage rituel dans les systèmes industriels

Hugo, étudiant 2^{ème} année Ensaf : Que pensez-vous de la viande halal et de la façon dont les animaux sont tués dans ce contexte ?

Jocelyne Porcher : Nous n'avons pas encore parlé, effectivement, de la mort des animaux. La mort industrielle est désormais la règle, car les petits abattoirs disparaissent progressivement et les éleveurs n'ont plus le droit de tuer eux-mêmes leurs animaux.

Par ailleurs, il y a une demande de ritualisation de la part de populations ayant un rapport religieux à la viande, mais elle est inadéquate dans les systèmes industriels. Au cours d'enquêtes dans les abattoirs, j'ai discuté avec des travailleurs qui devaient pratiquer un abattage religieux. Ils m'ont expliqué qu'ils en avaient mal au ventre la veille, car cet abattage rituel n'a pas de sens dans les systèmes industriels : cela va trop vite, les animaux défilent, la matière animale est extraite immédiatement du corps... Impossible d'imaginer la quelconque présence d'un Dieu dans ces conditions.

En fait, il faudrait repenser la ritualisation de la mort, non seulement dans le cadre religieux, mais aussi pour tous les éleveurs qui veulent donner du sens à la mort de leurs animaux. Bref, il faut redonner aux éleveurs une autonomie en la matière.

Eric Baratay : Ce débat sur le halal prend actuellement une très mauvaise tournure en France. Il y a des incompréhensions et des raidissements réciproques. L'abattage halal ou casher vient de l'idée qu'il faut évacuer le sang au moment de l'abattage, car il est dit dans l'Ancien Testament que le sang, c'est l'âme. Or, on ne doit pas manger l'âme. Cette notion a été oubliée dans le Christianisme à partir du VIII^{ème} siècle après JC, parce que nos sociétés avaient totalement matérialisé les animaux. Du coup, nous ne prêtons plus aucune attention à cette prescription. Dans les abattages occidentaux mis en place au milieu du 20^{ème} siècle, les animaux sont assommés préalablement à la saignée, avec un pistolet automatique, et l'on ne cherche pas à savoir si tout le sang a été évacué. D'ailleurs, cela va tellement vite, que ce serait impossible.

Le problème, c'est qu'on oppose deux types d'abattage alors que, à mon sens, cette distinction n'est pas pertinente. Le rituel halal ou casher peut très bien intégrer des systèmes permettant d'évacuer le sang, sans abattre des animaux encore conscients. Car cette idée qu'il faut que l'animal soit conscient quand on le saigne n'est pas du tout biblique. Il y a eu là un raidissement culturel a posteriori.

Du côté occidental, il faut prendre conscience que les abattages industriels ne respectent plus rien, même pas l'animal puisque, la plupart du temps, les animaux sont abattus si vite et si mal qu'ils sont encore parfois conscients quand on les pend au crochet. Trop souvent, l'insensibilisation n'est pas réalisée correctement. Aussi serait-il plus intelligent de trouver un nouveau mode d'abattage permettant à la fois de respecter la prescription culturelle et le bien-être animal.

Quentin, étudiant Ensaf 2^{ème} année : M. Simier, vous avez parlé des importations de viande en provenance du Brésil ou d'autres pays, dans lesquels la réglementation est inexistante ou bien plus laxiste. Quelles solutions proposeriez-vous ? Faut-il mettre en place un protectionnisme au niveau du marché national ?

Jean-Paul Simier : C'est la question, effectivement. Le libre-échange va-t-il de pair avec l'alimentation et l'agriculture ? Je n'en suis pas sûr. Cela dit, entre le protectionnisme intégral et l'ultra libéralisme, il existe des positions intermédiaires.

Pour l'agriculture, le problème est le suivant : en l'intégrant dans l'OMC en 1994 et en l'ouvrant au libre échange, nous avons accepté l'idée que les règles du commerce mondial devaient s'appliquer à ce secteur comme à n'importe quel autre. Selon la théorie des avantages comparatifs, et dans le cadre d'une division internationale du travail, là où on est le moins cher et le plus efficace, on se spécialise, on produit et on exporte. Ainsi, le Brésil est aujourd'hui l'une des régions du Monde les plus compétitives – hors considérations environnementales. Dans le cadre de l'OMC, il n'y a donc pas de raisons de l'empêcher d'exporter. Personnellement, je trouve que ce scénario est une folie. Ne pourrait-on pas revenir à des agricultures territorialisées, ancrées sur un mode de consommation, des façons de produire, des cultures ? Dans cet esprit, il conviendrait d'intégrer dans le commerce international des critères environnementaux, sociaux, éthiques...

1 400 espèces d'insectes consommées par 2,5 millions de personnes

Pierre, étudiant Ensat 2^{ème} année : L'introduction d'insectes dans notre régime alimentaire pourrait-elle être une solution, même si l'idée nous paraît très étrange en Europe ? Et qu'en est-il de cette consommation dans d'autres régions du Monde, notamment en Asie ?

Eric Baratay : Voilà une question culturelle par excellence ! Si on ne regarde que l'aspect nutritionnel ou toxicologique, rien ne s'oppose à cette consommation. Sauf que culturellement, dans toutes les civilisations, certains animaux sont mangeables et d'autres non, alors qu'ils sont comestibles. En Occident, nous avons ainsi un interdit sur les animaux carnivores car, pour nous, cela équivaut à manger du cadavre. D'où le débat passionnel sur les farines animales. De même, il y a un tabou très puissant sur les insectes qui ne pourra pas être levé pas les seuls arguments scientifiques.

Sylvie Berthier : Pourtant, on a vu des animaux changer de registre au fil du temps. Ainsi, le lapin devient à nos yeux de moins en moins mangeable, et de plus en plus un animal de compagnie. Peut-être les insectes connaîtront-ils un jour un tel changement de statut...

Jean-Paul Simier : En fait, c'est déjà une réalité. L'an passé, la FAO a produit un rapport sur les insectes¹⁵ comme étant une solution pour fournir des protéines à des populations pauvres, y compris en Europe. Ce document indique que 1 400 espèces d'insectes sont aujourd'hui consommées quotidiennement sur la planète, par plus de 2,5 millions de personnes.

L'an dernier, j'ai écrit un article dans Cyclope où j'évoquais la tarentule frite très appréciée au Cambodge, les larves d'abeille ou de frelon accompagnées de riz blanc - un mets traditionnel au Japon -, les vers achetés vivants au Vietnam, ébouillantés, hachés, mélangés avec des épices. Mais, c'est vrai, là-bas, c'est une tradition ancienne.

Lucie, étudiante Ensat 2^{ème} année : Vous avez évoqué le rôle de l'élevage dans l'entretien des territoires, or les races actuelles vouées à produire de la viande ou du lait ne sont pas adaptées à cette fonctionnalité environnementale, notamment en montagne. Comment résoudre ce problème ?

¹⁵ Lire « les insectes forestiers comestibles, un apport protéique négligé » : <http://www.fao.org/docrep/013/i1758f/i1758f06.pdf>

Eric Baratay : Il suffit de changer de races ! D'opter pour la Salers, l'Aubrac, la Tarentaise, etc. Depuis au moins trois siècles, le secteur de l'élevage n'a cessé de changer de races, à peu près tous les 30 ou 40 ans. Il n'y a pas que la Holstein...

Jocelyne Porcher : Sauf que dans le domaine porcin, les éleveurs bio notamment ont beaucoup de mal à en changer, car il ne reste que six races locales, pour un total de 2 000 reproducteurs.

Estelle, étudiante en 1^{ère} année de doctorat de sociologie : En Inde, la consommation de viande blanche est en augmentation, ainsi que celle de viande rouge, alors même qu'il y a un tabou sur le bœuf. Finalement, le facteur économique ne rattrape-t-il pas le culturel ?

Jean-Paul Simier : Tout à fait, l'économie mondialisée percute les cultures traditionnelles. Ainsi, les Indiens qui traditionnellement ne mangeaient quasiment pas d'animaux se mettent à consommer non pas de la vache, mais du buffle. Cet élevage se développe tellement que l'Inde devient cette année le 3^{ème} exportateur mondial de viande bovine !

Eric Baratay : Attention à ne pas opposer d'un côté l'économique et le scientifique qui évolueraient et, de l'autre, le culturel qui demeurerait figé. Ce dernier évolue aussi. Même si les tendances très lourdes changent peu, d'autres strates bougent à l'inverse très vite. Prenez le statut du chien en Chine. En quelques années, il est passé de bête mangeable à animal de compagnie.

Arnaud, étudiant Ensai 2^{ème} année : Jean-Pierre Poulain¹⁶ a écrit qu'il existe une déclaration des droits de l'animal de l'Unesco¹⁷. Quels ont été les prémisses de cette déclaration ?

Eric Baratay : Cette notion de droit des animaux est ancienne. On la voit apparaître à la fin du 19^{ème} siècle, en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis. Elle avait été préparée au siècle précédent par les philosophes des Lumières qui commencent à évoquer la sensibilité animale. Cette déclaration n'est donc pas une rupture mais l'aboutissement d'une tendance lourde, d'une discussion très ancienne qui remonte même à l'Antiquité sur le statut de l'animal opposant, par exemple, les visions très différentes de Platon et de Plutarque. En revanche, la répercussion, pour l'instant, est encore faible en France par rapport aux pays anglo-saxons.

Signes de qualité, pratiques d'élevage et de consommation

Une économiste, centre Inra de Toulouse, UMR AGIR : Au travers des Signes officiels de qualité (SOQ), peut-on déceler un changement des pratiques d'élevage annonçant de nouvelles relations avec l'animal ou, au contraire, leurs cahiers des charges ne font-ils que reproduire le système industriel avec des ajustements à la marge ?

Jocelyne Porcher : Certains SOQ sont préférables à l'absence de signes. Je pense à l'Agriculture Biologique notamment, mais celle-ci connaît un tournant industriel. Concernant le Label rouge, tout dépend de l'espèce. Dans la filière porcine, ce n'est pas terrible. Pour les volailles, cela pourrait être mieux. De fait, les consommateurs sont face à un labyrinthe de

¹⁶ Professeur des Universités, socio-anthropologue à l'université de Toulouse Le Mirail, Directeur du département CETIA, (Centre d'Etude du Tourisme et des Industries de l'Accueil), responsable du Master *Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation*.

¹⁷ La Déclaration Universelle des Droits de l'animal a été proclamée le 15 octobre 1978 à la Maison de l'UNESCO à Paris. Elle constitue une prise de position philosophique sur les rapports qui doivent désormais s'instaurer entre l'espèce humaine et les autres espèces animales. Son texte révisé par la Ligue Internationale des Droits de l'Animal en 1989, a été rendu public en 1990. http://www.oaba.fr/html/Droits_de_lanimal/Droits_de_lanimal.htm

labels. La solution consisterait à labelliser l'élevage en tant que tel, et non pas la production animale de manière sectorisée.

Clément, étudiant Ensai 2^{ème} année : Pourrait-on lever le voile d'hypocrisie qui recouvre l'élevage industriel ? Je rigole quand j'entends des gens plaindre les animaux avant de se jeter sur une côte de bœuf ou d'acheter un poulet élevé en batterie. Peut-être qu'en leur montrant ce qu'il en est réellement des conditions d'élevage industriel, les gens changeraient de comportement et mangeraient moins de viande.

Jean-Paul Simier. Il me semble que c'est le consommateur qui décide en grande partie. Lorsque l'été, tout le monde se jette sur la côte de bœuf, personne ne pense au malheureux animal qui l'a fournie. Il existe un découplage très fort entre l'animal et le produit, y compris dans le langage. Dans la langue anglaise par exemple, on distingue ainsi le cochon – *pig* – de sa viande appelée *pork*. Ceci vaut pour d'autres viandes, comme si l'on cherchait à poser un voile pudique, à oublier l'origine carnée de nos aliments. Par ailleurs, qu'elle soit de porc ou de bœuf, la côte demeure un produit brut, identifié à l'animal.

Reste que, dans le secteur agroalimentaire, ces denrées brutes ne sont pas celles qui se développent le plus de nos jours. Ce sont les aliments transformés, tels que les pizzas ou les hamburgers, qui progressent. Lorsque vous mangez une pizza quatre saisons, qu'y trouvez-vous outre de la tomate et des artichauts ? Du jambon et de la mozzarella, autrement dit des produits issus des animaux. Mais, contrairement à la côte de bœuf ou de porc, l'origine animale de ces produits a disparu : ici, le découplage est complet. Pourtant, le jambon provient bien d'un cochon, sans doute élevé dans un élevage industriel et abattu de manière industrielle. La mozzarella, quant à elle, est fabriquée à partir de lait de bovins, peut-être en France, à moins qu'elle n'ait été produite en Italie, au Danemark ou encore en Nouvelle-Zélande. Avec ces produits composites, hyper-marketés et transformés, il s'avère difficile d'avoir une traçabilité entre l'origine du produit et le produit final.

Je partage votre point de vue : poser la question de l'origine des produits constitue un bon début pour espérer changer les choses.

Sylvie Berthier. La transformation de la viande fait également partie de la mise à distance. Elle revêt une dimension culturelle. On ne peut pas dire que ce ne soit que de l'hypocrisie.

Eric Baratay. Ceci a été un moyen de concilier deux tendances qui ont émergé à partir des années 50. D'un côté, une valorisation croissante des animaux et, de l'autre, l'apparition d'une forme de culpabilité. On a repoussé cette dernière en transformant la viande en formes géométriques anodines, ce qui a permis de trouver un compromis entre ces deux tendances. On peut appeler cela de l'hypocrisie ou de la mise à distance. Quoi qu'il en soit, personne n'accepterait aujourd'hui que les étals des boucheries ressemblent à ceux des années 50, exposant à la vue de tous, cadavres, têtes de veau et de cochon. Ou encore que le boucher vous accueille son couteau ensanglanté à la main, et qu'il s'amuse à mettre la tête dans celle d'un veau... Ces pratiques feraient fuir les clients, simplement parce qu'on n'accepte plus de voir un animal mort.

Au-delà de cette question de l'hypocrisie ou de la mise à distance, il est intéressant de remarquer que la désincarnation de la viande a bien fonctionné pendant trente ans. Comprenez : elle ne faisait pas débat, contrairement à aujourd'hui. Désormais, quand vous mangez du poisson pané, vous vous posez la question de son origine, alors que dans les années 60-70, ce dernier constituait justement un moyen d'évacuer la question. Cela signifie qu'il faudrait peut-être trancher le débat d'une autre manière.

Jocelyne Porcher. J'aimerais soulever un point sur l'hypocrisie. Chez le boucher, on ne trouve pas un cadavre, mais une carcasse. La nuance est d'importance.

Eric Baratay. Dans les boucheries, il y avait des carcasses jusque dans les années 40. L'animal n'était pas dépouillé, travaillé. Il était pendu tel quel, avec la tête, et pouvait tout juste avoir été saigné. Il s'agit donc bien d'un cadavre...

Jocelyne Porcher. Je voulais par ailleurs souligner la force des entreprises agroalimentaires à opérer une distorsion communicationnelle vis-à-vis des consommateurs. La communication mise en place par la filière joue un rôle énorme dans les actes de consommation, et tend parfois à être mensongère. Par exemple, l'été dernier, la filière porcine a lancé une campagne dans laquelle elle expliquait que les producteurs porcins français étaient des exploitants familiaux. La Fondation Brigitte Bardot a porté plainte et, fait exceptionnel, la filière a été condamnée¹⁸. Si le mensonge n'est pas dénoncé, il s'avère difficile pour les consommateurs de s'y retrouver.

Recréer du lien entre les éleveurs, les consommateurs, et les animaux

Martin, étudiant en deuxième année à l'Ensat. Au-delà de la distanciation entre l'animal et l'aliment, n'y a-t-il pas également une distanciation entre l'éleveur et le consommateur, à laquelle participe cette problématique de diabolisation de bien-être animal. D'un côté, on diabolise l'éleveur, de l'autre, on a une série de mensonges et de campagnes marketing. Au final le consommateur se trouve perdu : il ne connaît ni l'éleveur, ni l'élevage et ne sait plus ce qu'il y a derrière l'aliment. N'est-ce pas cela le problème fondamental ?

Jocelyne Porcher. Le processus d'industrialisation a dépossédé les éleveurs de leur métier tout comme il a dépossédé les citoyens de leur liberté de savoir ce qu'ils achètent.

Re-créez du lien entre les éleveurs, les consommateurs et les animaux est l'enjeu de la pérennité de l'élevage. Dans le cas contraire, j'ai la conviction que ce dernier disparaîtra. Il importe que nos concitoyens se rendent compte que l'élevage leur appartient. D'ailleurs, à mon sens, celui-ci représente un service public et il faut le défendre comme tel.

Les éleveurs ne sont pas des ennemis mais des alliés, des responsables directs des animaux. De manière plus large, nous sommes tous responsables de ce que vivent les animaux. Pour autant, le lien qui semble apparaître au travers de la question du bien-être animal est faux. Je discute souvent avec les défenseurs de la cause animale : ils ne connaissent pas la réalité de l'élevage. La seule image qu'ils en ont, vient d'Internet et des clips faits par des associations qui ont un point de vue orienté. Re-créez et redonnez du sens à ce lien est un enjeu très fort.

Jean-Paul Simier. La question de la taille de l'élevage est très importante. Je travaille en Bretagne, cette région où l'on élève du porc dit industriel, hors-sol. Peut-être n'est-ce pas la bonne manière d'élever du porc. On peut critiquer ce modèle et en débattre, je n'ai rien contre. Néanmoins, ces élevages, même s'ils ne sont pas artisanaux, ne sont pas de taille industrielle.

Aujourd'hui, on assiste à une mutation de l'élevage et au développement, au niveau mondial, d'élevages de taille gigantesque. J'évoquais tout à l'heure la firme Alltech, ses exploitations dépassant plus de 5 000 à 6 000 truies, organisées de façon tayloriste et industrielle. Ces modèles, en pleine expansion, diffèrent de ceux conduits en Bretagne.

Revenons à la question du lien. Il faut faire très attention à ne pas jeter le bébé avec l'eau du bain. Le rôle de l'éleveur est central dans cette affaire. Or on entend tout et son contraire à

¹⁸ <http://www.terre-finance.fr/Deux-spots-pro-viande-sanctionnes-apres-une-plaint-vtptc-9079.php>

propos de ce métier, souvent vilipendé, dénoncé, accusé de tous les maux. En France, des efforts importants ont été faits sur l'élevage, même si on peut les considérer insuffisants. Cependant, il est clair que celui-ci ne s'orientera pas vers ces modèles industriels tels qu'ils se développent dans les pays émergents ou anglo-saxons.

Les pays anglo-saxons, plus exactement l'Angleterre, ont un rapport ambivalent à l'animal. Ils sont connus pour être à la pointe de la protection animale comme de la culture technique en matière d'élevage. On se souvient peut-être, dans les années 90 au moment de la crise de l'ESB, de ces images tournées en Angleterre de charniers géants pour éliminer les bêtes. Cette culture technique vient des pays anglo-saxons.

Je suis fils d'éleveur. Je ne pense pas qu'il y ait, en France, une défiance du monde de l'élevage vis-à-vis du bien-être animal. L'évolution des pratiques d'élevage est peut-être mal maîtrisée. Néanmoins, ce rapport à l'animal fait la noblesse du métier d'éleveur. Aussi, dans le débat consumériste ou welfariste¹⁹ tel qu'il se déroule aujourd'hui, cette négation du rôle de l'éleveur m'apparaît dangereuse. En outre, elle émane souvent de personnes qui ne se sont jamais occupés d'animaux. Cet étudiant a raison : il faut remettre l'éleveur au centre. De même, Jocelyne Porcher a raison de souligner qu'il faut absolument préserver cette relation très profonde qui lie l'homme et l'animal.

Jocelyne Porcher. Permettez-moi une réaction. Les systèmes d'élevage bretons sont des systèmes industriels. La tendance est de l'ordre de 500, 800 voire 1 000 truies. Certes, le nombre d'animaux est moindre que dans les systèmes que vous évoquez, mais l'organisation du travail y est similaire en tout point. Dans les deux cas, l'objectif est de sortir de la matière animale des cochons.

Je connais la production porcine depuis 20 ans. Elle a considérablement changé. Il ne s'agit plus d'élever ni même de produire des cochons mais bien du tonnage de viande. Sur cette question, je renvoie l'assistance à l'ouvrage que j'ai publié *Une vie de cochon*²⁰, le récit d'une petite fille qui regarde sa mère travailler dans une porcherie industrielle.

J'ai écrit ce livre avec une ancienne salariée d'élevage industriel, à partir de mes enquêtes et de nos expériences respectives. Ce qui y est décrit est le travail réel, avec toute la violence qui l'accompagne. Que ce soit en Bretagne ou ailleurs, qu'il y ait 1 000 ou 10 000 truies, les systèmes sont exactement les mêmes. On y retrouve la même souffrance des travailleurs, confrontés à un métier très dur. Je pense que tous les Bretons ne connaissent pas la violence du travail dans ces porcheries.

Elise, doctorante en sociologie de l'alimentation. Je travaille sur la question de la remise en lien par le biais des activités de tourisme. J'étudie plus spécifiquement l'accueil des touristes britanniques et néerlandais, et les visites de fermes qui produisent du foie gras. Ce produit haut de gamme est néanmoins emblématique du rapport à l'animal. Il est souvent mis en avant par les associations de défense des droits des animaux voire des antispécistes²¹. Il agit comme un cheval de Troie pour toute la question de la consommation de la viande ou des animaux. Quelles seraient les conditions de cette (re)mise en lien entre les mangeurs, les éleveurs et les animaux ? Et pensez-vous que ce type de démarche (visites à la ferme) puisse y contribuer ?

¹⁹ Le bien-être animal se dit *animal welfare* en anglais

²⁰ Editions La Découverte, avril 2008. Voir une présentation : http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2382
Le livre a été mis en scène par la troupe de théâtre ETC... ART de Clermont Ferrand qui donne régulièrement des représentations. <http://www.etc.art.ouvaton.org/>

²¹ L'antispécisme affirme que l'espèce à laquelle appartient un être n'est pas un critère moral pertinent pour décider de la manière dont on doit le traiter et des droits qu'on doit lui accorder. Ce mouvement, né dans les années 1970, s'oppose à la maltraitance, mais aussi l'exploitation et à la consommation des animaux par les êtres humains.

« *Nous avons une dette immense envers les animaux domestiques.* »

Jocelyne Porcher. La question du foie gras rejoint plus généralement celle de l'élevage, en ce sens que l'on a transformé une pratique paysanne en une production industrielle d'une violence inouïe envers les animaux et d'une totale inutilité. On trouve même des sandwiches au foie gras. Du grand n'importe quoi !

Refaire du lien. Nous avons évoqué cette question comme la nécessité de prendre conscience que nous sommes tous responsables des conditions d'élevage. On peut avoir une vision utilitariste du travail et n'envisager les choses que sous un angle financier. Mais cette perspective ne doit pas nous empêcher d'inscrire ce dernier dans ce que Marcel Mauss²² nomme la théorie du don et du contre-don et qui structure, selon lui, le lien social.

Cette théorie tient en trois verbes : donner, recevoir, rendre. Lorsque vous offrez un cadeau à une personne, le geste compte plus que la valeur : ce n'est pas tant le cadeau en lui-même qui importe que le fait d'en offrir un. En retour, Mauss l'explique bien, ce geste appelle le contre-don. Le moment venu, par exemple pour votre anniversaire, vous vous attendez en retour à recevoir un cadeau de cette personne. Dans le cas contraire, vous aurez le sentiment que celle-ci se « moque » de vous. De manière plus fine, on peut noter que la valeur du cadeau peut elle-aussi avoir son importance. Si votre cadeau coûte 300€ et que celui que vous recevez en retour vaut 3€, la relation perdra de sa valeur.

Dans mon dernier ouvrage²³, je propose de regarder l'élevage par le prisme de cette théorie. Dans les discussions que j'ai avec les éleveurs, ils me disent souvent que nous ne sommes pas à la hauteur des animaux. Je me suis demandé ce qu'ils voulaient dire par là. J'ai trouvé la réponse dans cette théorie. Avec les animaux, on donne, on reçoit, on rend. Or le don génère une dette et je crois que nous avons une dette immense envers les animaux domestiques.

Dans ce contexte, rompre avec les animaux, comme les mouvements de libération animale et les antisépécistes le réclament, revient tout simplement à refuser de payer notre dette, à se laver les mains de 10 000 ans de domestication. Il est primordial que ces mouvements comprennent que nous devons honorer notre dette, si l'on veut que le lien entre les hommes et les animaux perdure, et que ces derniers aient encore envie de donner. Pour moi, quiconque prétend libérer les animaux n'en est pas à la hauteur. Et c'est en ce sens qu'il faut entendre cette phrase des éleveurs. A quelles conditions pouvons-nous être à la hauteur des animaux ? Voilà l'enjeu de notre dignité et de la leur.

Eric Baratay. Ré-inventer le lien, je veux bien mais dans le cas du foie gras il y a, à la base, la souffrance animale qui est ici d'une origine autre que celle imputée à l'élevage industriel.

La méthode du gavage n'a pas été inventée par l'industrie, mais par les paysans qui, en matière de brutalité vis-à-vis de l'animal, pouvaient très bien s'y connaître : tuer le lapin en lui arrachant un œil, pour que le sang s'en écoule petit à petit; tuer la poule en lui enlevant la langue, afin que le sang s'évacue lentement. Autant de pratiques qui étaient monnaie courante, parce qu'on croyait qu'un animal qui avait agonisé très lentement donnait une viande bien meilleure. En termes de souffrance et de lien homme-animal, je suis assez sceptique.

Charlène, étudiante en deuxième année à l'Ensat. Vous dites que c'est la montée du capitalisme et le fait que l'élevage soit devenu un business qui sont à la base de l'augmentation de notre consommation de viande. En outre, nous sommes incapables de

²² Marcel Mauss, 1842-1950. Ethnologue français et co-fondateur de l'institut d'ethnologie de Paris, son « *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques (1925)* » reste un ouvrage de référence en sciences humaines et sociales.

²³ *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXIe siècle*, Ed. La découverte, juin 2011.

choisir ce que l'on mange. Ne peut-on imaginer que cette prise de conscience passerait par des associations, des publicités ou encore des mesures d'Etat pour limiter les profits de ce secteur et le réguler ?

Jocelyne Porcher. Cette industrialisation de l'élevage est historiquement inscrite dans le développement du capitalisme industriel. C'est dire à quel point la condition des hommes et celle des animaux sont liées. Eric Baratay évoque la cruauté des paysans envers les animaux, mais les premiers subissaient eux-mêmes une terrible violence ! Avec l'animal, on est pris pour le meilleur et pour le pire dans le même destin. Cette question est éminemment politique. C'est pour cette raison que je trouve les revendications des antispécistes bien tristes, car elles assoient, notamment avec le développement de la viande in-vitro, le pouvoir du capitalisme sur nos vies.

Enfin, qu'est-ce que le bien-être animal ? C'est la prétention des systèmes industriels au sein du capitalisme à moraliser le rapport aux animaux. Non seulement je n'y crois absolument pas mais, en outre, je m'y oppose car changer la vie des animaux, c'est changer notre vie. D'où la nécessité de comprendre combien nous sommes liés à l'animal. Etre à la hauteur des animaux, c'est être à la hauteur de notre propre destin d'être humain. Je suis une amoureuse de Marx et je vous encourage à le lire pour réfléchir à ce que c'est que d'être un être humain, d'aspirer à vivre une société humaine.

Désormais, c'est Leclerc qui nous raconte des histoires sur les paysans !

Isabelle, étudiante en deuxième année à l'Ensat. Sur les liens entre le monde rural et le monde citadin, comment peut-on concrètement recréer le lien ? Plusieurs fermes réalisent des journées portes ouvertes, des visites. Sont-elles vraiment représentatives du monde agricole d'aujourd'hui ?

Jean-Paul Simier. Je n'ai pas de théorie générale sur la façon dont les choses évoluent. Il y a, de mon point de vue, de multiples explications économiques, politiques, sociales, culturelles. Pour ce qui est de l'agriculture, je continue de penser qu'il existe une grande diversité : les choses ne sont pas blanches ou noires avec l'élevage industriel d'un côté, l'élevage paysan de l'autre. Ces catégories d'analyse ne me conviennent pas : la réalité est plus complexe. La place du produit alimentaire entre l'éleveur, le transformateur et le mangeur, s'est distendue dans nos sociétés plus technologiques, plus ouvertes, basées sur l'échange... Je le répète : le phénomène amplificateur, c'est la mondialisation. Ce que l'on vivait avant à l'échelle d'un pays, on le vit maintenant à l'échelle du monde, avec cette difficulté supplémentaire de l'accélération du processus.

Ceci étant, ouvrir les fermes permet de recréer du lien, entre le consommateur et les producteurs, sur les territoires. Nous tentons de le faire tous les jours, sans trop catégoriser, c'est-à-dire sans pointer du doigt les bons et les mauvais. A mon avis, cette démarche est intéressante car elle permet justement de mettre le travail agricole sur le devant de la scène.

Dans toute cette histoire, le drame réside dans la disparition progressive du travail agricole, et son remplacement par le marketing des produits, les distributeurs, etc. N'est-il pas extraordinaire de constater que c'est désormais Leclerc qui nous raconte des histoires sur les paysans ? Je n'ai rien contre la distribution – c'est un système comme un autre – mais il faut tout de même arrêter. Aujourd'hui, il y a beaucoup de produits durables en marque de distributeur. Les Signes officiels de qualité se sont fait "caporaliser" par le système de distribution moderne. Je rejoins Jocelyne Porcher sur ce point : on assiste à une préemption sur la marque, sur l'image du travail paysan.

Je ne suis ni enseignant ni chercheur : mon point de vue est celui d'un acteur qui travaille dans une région où l'on débat énormément des questions agricoles. L'élément fondamental

reste à mon sens la considération que l'on accorde au travail agricole y compris de la part de ceux qui édictent des règles ou s'érigent en nouveaux modèles. Ce n'est pas parce que l'on est écologiste, environnementaliste ou welfariste que l'on porte par nature des causes nobles. Cela ne suffit pas. Car en définitive, c'est l'éleveur, et personne d'autre, qui s'occupe jour après jour des animaux. Nous leur devons une forme de reconnaissance intellectuelle, sociétale et économique. Le développement de l'élevage industriel tient aussi au fait que nous n'acceptons plus de payer à son juste prix le travail de l'éleveur. Lorsque vous tentez de développer, dans les productions animales, des produits sous Signes officiels de qualité, vous vous heurtez très vite aux problèmes de prix, de concurrence, d'ouverture des marchés...

Jean-Marie Guilloux, *directeur de la Mission Agrobiosciences*.

Nous avons peu parlé de l'éloignement du rapport à la mort, celle des animaux comme celle des humains qui s'éteignent désormais à l'hôpital. Il s'agit pourtant d'une dimension extrêmement forte dans le rapport que nous avons au meurtre de l'animal. Je vais peut-être m'inscrire en contradiction ou, au contraire, apporter ma pierre à l'édifice, mais je pense que nous devrions aller visiter les abattoirs plutôt que les fermes exotiques du paysan ré-inventé. Cette étudiante avait raison : on ne va pas visiter les exploitations qui produisent la majorité de la production française, celles situées dans le Nord et l'Ouest de la France. Non. On leur préfère la petite paysannerie retrouvée. Il y a un mensonge élaboré qui, là aussi, nous renvoie à ces questions sur l'animal.

Ma deuxième question porte sur la critique adressée à notre mode de développement... une fois qu'on y est arrivé. Nous critiquons ceux qui en sont au stade où nous étions dans les années 50, où l'on magnifiait notre mode d'industrialisation, où l'on adhérait à la modernisation et à la conquête de l'agriculture. Interrogeons-nous sur cette contradiction.

Troisième point. Je suis d'accord avec Jocelyne Porcher sur le fait qu'il y a, en agriculture, une dimension de biens et de services publics. A ce détail près : nous n'avons pas pris ce modèle. Cependant nous avons un rapport à notre décor, si je puis dire, qui nous paraît immuable. L'agriculture est la seule activité économique dont on peut voir, à la limite, une part du système de production. Ce n'est pas le cas d'activités telles que l'industrie aéronautique où tout est calfeutré. Mais attention : l'activité agricole n'est pas immuable. Nous perdons, en France, une exploitation par heure²⁴. Je suis d'accord pour dire que les agriculteurs et les éleveurs doivent vivre de l'agriculture. Ceci nous convie à ré-éclairer notre rapport à la dimension économique. Vous avez une position marxiste. Si je respecte celle-ci, je suis en revanche contre l'idée d'un rapport contemplatif à l'animal. Je vois une solution dans ce que vous avancez : corrélér l'activité agricole à l'activité de service. Il faut travailler sur ces deux aspects à la fois, et soutenir l'agriculture dans ce sens. Ce serait un progrès.

Dernière remarque : si on ne mange plus d'animaux, ils disparaissent. On ne mange plus de cheval aujourd'hui. Eh bien, ils ont disparu des Pyrénées.

Eric Baratay. Je serai moins systématique que vous. Il est vrai qu'il y a beaucoup moins de chevaux que par le passé, néanmoins, quantité de personnes achètent des chevaux pour les mettre dans les champs et les regarder. Récemment en Ardèche, j'ai rencontré une personne qui avait sept ânes dans son champ. Nos chiens de compagnie n'ont jamais qu'une fonction contemplative. Je ne suis pas sûr qu'elle soit si impossible que cela.

Concernant la question de la mort, je serai très prudent. Vous l'avez dit, à l'époque contemporaine, nous avons repoussé les abattoirs, comme les cimetières d'ailleurs. Cet éloignement s'inscrit dans un mouvement, à partir du 18^{ième} siècle, de combat des élites contre la violence entre les hommes, et de reflux de cette violence, en exilant de la scène publique tout ce qui pouvait montrer le sang (l'exécution des condamnés à mort est ainsi cachée à partir

²⁴ Selon les dernières données de Vincent Chatellier, économiste, Inra.

du 19^{ème} siècle). Cacher la mort de l'animal constitue avant tout un moyen de faire baisser la violence entre les hommes. Ce n'est pas simplement le fait du capitalisme, du productivisme, de l'industrialisation. Ce reflux s'inscrit d'abord dans un processus de sensibilité, de protection morale et de l'enfance. Un exemple. Il y a une vingtaine d'années, l'Angleterre a réintroduit les combats de chiens, qui avaient été supprimés en 1830-1840. A l'époque, nous en avons discuté entre collègues, et nos avis divergeaient sur le sens à attribuer à cette réintroduction. Mes collègues y voyaient un révélateur des tensions sociales, là où je les alertais sur la répercussion d'un tel acte. Nous étions en 1980. J'ai récemment entendu que les combats d'enfants se développent actuellement en Angleterre. A mon avis, les deux sont liés : on ne peut pas laisser le champ libre à la violence d'un côté et croire qu'on pourra s'en préserver de l'autre. Rendre visible la mort alimentaire des abattoirs ne sera pas sans répercussion sociale. L'animal et l'homme sont si liés que c'est jouer à un jeu extrêmement dangereux.

La question de la mort est le nœud de la pérennité de l'élevage

Jocelyne Porcher. La question de la mort est le nœud de la pérennité de l'élevage. Il faut prendre cette question à bras le corps. Vous évoquez la disparition parallèle de la mort animale et de la mort humaine. Je travaille avec Marie-Frédérique Bacqué, psychologue et présidente de la société de thanatologie. Elle souligne qu'à partir des années 70, la mort humaine est soustraite de notre vue pour être transférée vers les hôpitaux. Il en est de même avec la mort animale que nous devons, à mon avis, rendre à nouveau visible. C'est tout le sens du projet actuellement conduit par des étudiants belges en architecture et auquel je suis associée, portant sur l'abattoir d'Anderlecht, situé dans le centre ville de Bruxelles, à côté d'un marché. Comment concevoir un abattoir qui permette de rendre cette mort visible ? Qu'est-ce qui peut être et ne peut pas être montré ? Telles sont quelques-unes des questions auxquelles nous réfléchissons.

Lorsque l'on parle de la mort des animaux, il faut à la fois évoquer la mort alimentaire mais aussi celle liée aux processus de production. Cette double dimension est au cœur de la thèse de l'un de mes étudiants, Sébastien Mouret. Cette thèse, qui a reçu le prix « Le Monde de la recherche universitaire »²⁵, sera publiée sous le titre *Elever et tuer les animaux*. Sébastien a, à la fois, questionné notre rapport à la mort alimentaire – tuer les animaux pour les manger – et le système actuel de production-destruction. Dans les enquêtes que nous avons réalisées au Québec et que j'ai réalisées par ailleurs en Bretagne, les salariés ont souligné combien leur travail devenait un travail de mort. La filière porcine a intégré la mort des animaux dans les processus de production, en éliminant les animaux improductifs. Désormais, les abattoirs refusent les animaux « mal à pieds », boiteux ; l'éleveur doit donc s'en débarrasser alors même que la législation interdit de tuer un animal sur place. Il faut le dire : la filière porcine est une zone de non-droit. Non seulement les éleveurs sont contraints de tuer ces animaux mais, en outre, la filière leur fournit les équipements nécessaires : des boîtes à électrocuter ou gazer les porcs avec, pour les porcelets, du gaz carbonique. Savez-vous comment est nommée cette dernière ? La petite chambre à gaz... Ce système a généré des outils de mort d'une grande cruauté qui confèrent à ces productions industrielles un climat extrêmement pesant. Or ce processus de destruction est complètement passé sous silence. Lorsque la filière porcine présente ses résultats, il n'en est fait mention nulle part. D'ailleurs, la manière même dont l'Institut technique du porc dévoile ses résultats révèle bien la pensée instrumentale qui prévaut dans l'industrie : il fournit des listings de chiffres. Et dans ce cadre, la mort se résume

²⁵ Cette thèse sera publiée début 2012 aux Presses Universitaires de France, collection "Partage du savoir".

à « un taux de perte ». Finalement, une truie abattue d'un coup de masse ou électrocutée apparaît-elle ou pas ? Rien ne dit que l'éleveur ne soit pas tenté de faire baisser ses chiffres de mortalité. Parallèlement à la destruction, se pose la question du recyclage des cadavres, que j'ai étudié avec Sébastien Mouret, au Québec. La filière porcine y est similaire, peut-être un peu plus « avancée » si l'on considère que les exploitations sont plus grandes – 3 000 à 5 000 truies. Pour autant, les conditions de travail sont exactement les mêmes. Lorsque nous y étions, le recyclage des cadavres se développait fortement. Qu'avons-nous observé ? Soit l'incinération, soit le compostage des cadavres sur des plates-formes ou dans des composteurs fermés. On aboutit à un système au sein duquel le mort sert à produire du vivant. C'est terrible ! D'autant plus que ce système est le miroir de nos sociétés : le mort et le vivant s'enchevêtrent pour faire du profit.

Elise, étudiante Ensat 2^{ème} année. Les labels de qualité, est-ce bien économiquement pour les paysans, par rapport à tous ces systèmes de production qui tirent les prix vers le bas ?

Jean-Paul Simier. Les Signes officiels de qualité sont une démarche de certification française reconnue à l'échelle européenne et que nous tentons à présent de défendre au niveau international, à l'OMC. Et de plus en plus de pays sont à nos côtés.

Comme le disait Jocelyne Porcher, il y a de tout dans les labels et les Signes officiels de qualité. De nouveau, il importe de ne pas systématiser un discours général sur l'élevage et d'évoquer aussi les élevages qui restent liés à des territoires, et qui sont conduits sur des tailles relativement réduites. Je songe notamment aux élevages d'herbivores, de ruminants, qu'il convient de différencier de ceux menés hors-sol, à grande échelle.

Il y a, en France, particulièrement dans le secteur de la volaille, une démarche de qualité avec les Labels rouge et fermier. Ces derniers sont apparus dans les années 60 en réaction à l'industrialisation de l'élevage tel qu'il se développait aux Etats-Unis et dans les pays anglo-saxons. Ce type de pratique, très scientifique, hyper-technologique, où l'on ne parle plus de races animales mais de souches, se rencontre principalement dans les pays du Nord de l'Europe. En France, l'émergence des conduites d'élevage sous Signes officiels de qualité ont notamment concerné la filière avicole avec les « Poulets des Landes », « Poulets du Gers ». Pour ce qui concerne la filière porcine, on ne retrouve pas du tout ce que décrit Jocelyne Porcher sur l'élevage du porc. La filière fait des efforts.

Par ailleurs, il faut souligner que la consommation des produits sous Signes officiels de qualité stagne depuis 30 ans par rapport aux autres produits industrialisés. Autrement dit, nous sommes face à un problème de reconnaissance de ces produits par les consommateurs. Comment y remédier ? Des initiatives existent à l'instar de Slow Food, ce mouvement né en Italie et qui s'oppose au Fast Food. Parmi leurs différentes actions, ils cherchent à maintenir ou à réintroduire l'élevage de petites races animales locales. Mais ils défendent également l'idée que la nourriture n'est pas un produit banal, ce qui implique un comportement différent de la part du consommateur. Dans toute cette histoire, le consommateur influence par son acte d'achat. Conclusion. Les Signes officiels de qualité existent et sont une piste intéressante. Reste que cette démarche n'est pas suffisamment soutenue en aval et que, en outre, la distribution n'aide pas forcément.

Michel, enseignant en élevage à l'Ensat. Nos trois intervenants semblent s'accorder sur les faits que, globalement, les pratiques d'élevage sont devenues trop productivistes et que nous mangeons un peu trop de produits animaux. Il faudrait donc revenir à un élevage de type pluri-activité, et tendre vers une production plus régionalisée, plus proche des consommateurs pour recréer du lien. Ceci s'oppose, d'une certaine manière, à la mondialisation, et nous oriente vers la voie de la décroissance. Que pensez-vous de cette piste pour recréer du lien entre les hommes ?

Jean-Paul Simier. L'opinion et les faits sont deux choses distinctes. Très honnêtement, je ne suis pas sûr que l'on tende vers cela. Je crois même que nous empruntons le chemin inverse, malheureusement. Ceci étant, gardons-nous de généraliser. Dans certains domaines, peut-être pouvons-nous aller vers cette décroissance, relocaliser les productions, développer les circuits-courts. Mais, soyons clairs : ce ne se fera pas sans un changement de notre rapport aux animaux et à l'alimentation, et une certaine sobriété.

Dans ce contexte, je crains que le système – la mondialisation, le libre-échange, la technologie, le mercantilisme – nous entraîne dans la direction opposée à cette sobriété. Mais peut-être suis-je pessimiste.

Jocelyne Porcher. Je dirai un peu la même chose. Entre l'espérance que l'on peut avoir d'un monde différent pour les animaux et nous, plus généreux et solidaire, et la réalité de la violence, je crains que l'élevage ne devienne une utopie. Ce n'est pas pour rien que j'ai intitulé mon dernier livre ainsi.

Eric Baratay : J'aurais tendance à dire que l'avenir n'est pas prévisible et qu'il ne faut pas faire de prévisions sur la comète.

Pour aller plus loin

- **Des livres de Jocelyne Porcher**

- *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXI^e siècle*, Ed. La découverte, juin 2011.
- *Une vie de cochon*, Editions La Découverte, avril 2008

- **Des livres de Eric Baratay**

- *Bêtes de somme. Des animaux au service des hommes*, Editions de La Martinières (2008), Points (collection histoire), 2011.
- *Le Point de vue animal, une autre version de l'histoire*, Seuil, mars 2012.

- **Un article de Jean-Paul Simier**

- *L'élevage industriel en question*, dans *agro Mag* n°18 juil-août-sept 2010 (pp 38-39)

- *Les porcs*, une nouvelle de **Sylvain Tesson**, tirée de *Une vie à coucher dehors* (Prix Goncourt de la nouvelle 2009). Gallimard, Folio 2010

- *Animal mon prochain*, par la philosophe **Florence Burgat, Odile Jacob, 1997**

Sur le site de la Mission Agrobiosciences

Des documents téléchargeables gratuitement sur www.agrobiosciences.org

- Histoire des races animales, histoire des sociétés humaines.

Un Cahier du cycle « Histoire de... » par Jean-Claude Flamant, président de la Mission Agrobiosciences, ex président du Centre Inra Toulouse, zootechnicien de formation
http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/cahier_jcflamant.pdf

- Les nouveaux rapports entre homme animal (PDF 7 pages)

par Jean-Pierre Digard, anthropologue, Dans le cadre du séminaire des personnels de direction de l'enseignement technique agricole public français (octobre 2008)
http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/PDF_Digard_seminaire_DGER_2008.pdf

- L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ? (PDF 21 pages)

Morceaux choisis, colloque Ocha, mai 2006
http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/colloque_Ocha_l_homme_le_mangeur_l_animal.pdf

- Steaks options : l'homme, l'animal et la viande en questions

Un entretien avec Geneviève Cazes-Valette, Docteur en anthropologie sociale et ethnologie (juin 2009)
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2681

- Serons-nous bientôt obligés de nous priver de viande ? Et même de lait ?

Le billet de Jean-Claude Flamant, Mission Agrobiosciences, novembre 2008
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2528

- Quel avenir pour l'omnivore de 2050 ? Serons-nous tous végétariens ?

Une interview de l'anthropologue Annie Hubert, réalisée lors du Plateau du J'Go (2007)
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2271

- Halal : fausses polémiques ou vrais symptômes ?

Une interview de Florence Bergeaud-Blackler, sociologue.
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2878

- De l'autel à la table : à quoi servent les sacrifices animaux ?

Un entretien avec l'anthropologue Jean-Pierre Albert (juin 2009)
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2679

- Une vie de cochon, vraiment pas rose

Un entretien avec Jocelyne Porcher, sociologue, chargée de recherche à l'Inra (2009)
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2759

- Le bien-être des animaux d'élevage

Un cahier de la Mission Agrobiosciences, avec Robert Dantzer (pdf 15 pages) janvier 2002
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=984

- Bien-être animal : l'Europe veut chasser les pratiques douloureuses

Revue presse Mission agrobiosciences avril 2009
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2635

- Produire plus et mieux : le casse-tête (chinois) des productions animales

Une chronique de la Mission Agrobiosciences, mars 2011
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=3032

Mais aussi...

- Sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

L'espace dédié aux rencontres Animal et Société (2008)
<http://www.animaletsociete.fr/>

- Sur le site de la Commission européenne

L'espace consacré au bien-être animal
http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/index_fr.htm

- Sur le site de l'Institut de l'élevage

Consommation mondiale de viande : état des lieux, dynamique, défis et perspective (une synthèse de France AgriMer, PDF 8 pages)
<http://www.franceagrimer.fr/Projet-02/08publications/elevage/Conso-2011.pdf>

- Sur le site de l'Inra

Pourquoi des recherches sur le bien-être animal ? Importance des moyens consacrés ? Les recherches en cours...
http://www.inra.fr/la_sciences_et_vous/dossiers_scientifiques/bien_etre_animal